BLACK+DECKER™

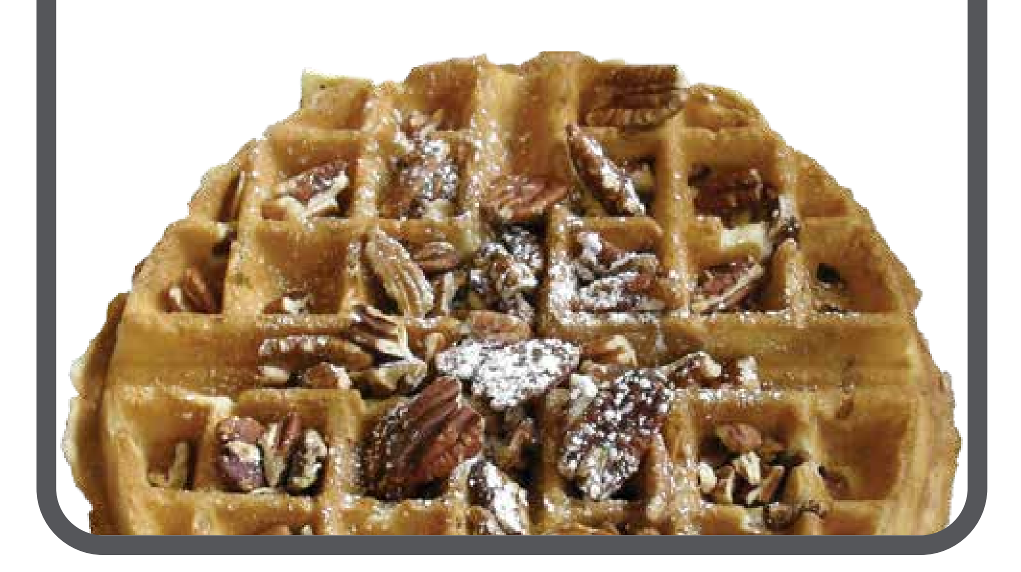
DOUBLE FLIP™

WAFFLE MAKER

WAFLERA

use and care manual
manual de uso y cuidado

WMD200B



Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU/Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuela a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long extension cord is used:
   a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
   c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

CONTENTS

GETTING TO KNOW YOUR WAFFLE MAKER





1. Nonstick waffle plates (inside unit on both sides)
2. Handle lock
3. Cool-touch handles
4. Unit base
5. Power and temperature ready indicator lights (same on both sides)
6. Drip tray (Part # 1404S-01)

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This appliance is intended for household use only.

GETTING STARTED

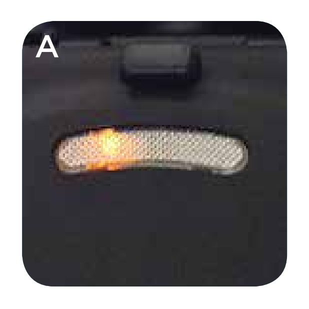
- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat flow without damage to cabinets and walls.

OPERATING YOUR BLACK+DECKER DOUBLE FLIP™ WAFFLE MAKER

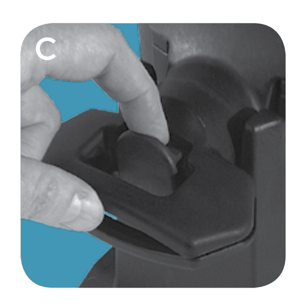
1. Before first use, condition the nonstick waffle plates by brushing or wiping a light coating of cooking oil (vegetable, canola, or corn oil) onto the entire cooking surface. Wipe off excess oil with paper towel.
2. Flip and follow the same directions on the other set of plates; then close the waffle maker.
3. Plug into a standard outlet. The red power indicator light (A) will come on and the waffle maker will begin to preheat. The red light will remain illuminated until the waffle maker is unplugged.
4. Allow the waffle maker to preheat. The green temperature-ready indicator light (B) will illuminate when the appliance is ready to use.

   Tip: *The green light only indicates when the appliance is at temperature, not when the waffle is ready. It will cycle on and off during the cooking process to keep a consistent temperature.*

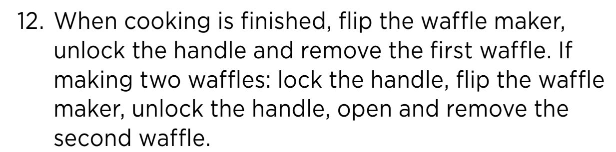
   Note: *During the initial preheating, you may notice smoke and a light odor. This is normal and should cause no concern.*
5. Once the waffle maker is preheated, open the waffle maker by pulling the handle lock to the unlock position. (C) Lift the cool touch handle. Pour about ¾ cup of batter into the center of the lower waffle plate.



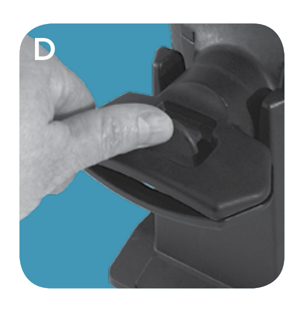




6. Close the waffle maker with the cool touch handle, but do not force it shut. Lock the handle by pressing in the handle lock. (D)
7. Wait approximately 10 seconds, then turn the cool touch handle until the waffle maker is upside down. (E)
8. If making only one waffle, skip to step 11. If making a second waffle, unlock the handle (C) and open the second set of plates. Pour about ¾ cup of batter into the center of the waffle plate.
9. Close the waffle maker with the cool touch handle, but do not force it shut. Lock the handle by pressing in the handle lock. (D)
10. Wait approximately 10 seconds, and then turn the cool touch handle until the waffle maker is right side up.
11. Allow the waffle(s) to cook until steaming subsides, about 3-4 minutes. For crispier waffles, extend cooking time for an additional 1-2 minutes.
    Note: *Avoid opening waffle maker while the waffle is cooking. Opening at this point may cause the waffle to stick or cook poorly.*



12. When cooking is finished, flip the waffle maker, unlock the handle and remove the first waffle. If making two waffles: lock the handle, flip the waffle maker, unlock the handle, open and remove the second waffle.
    Note: *Only remove waffles with heat-resistant, nonstick utensils. Do not use metal utensils, as they can damage the nonstick coating.*
13. When finished, unplug waffle maker and allow it to cool completely before cleaning or storing.





Follow the direction of the arrow to flip.

USEFUL TIPS

- Fully cooked waffles freeze well. When cooled to room temperature, simply wrap individually in plastic wrap or place in freezer bag and close airtight. They can be kept frozen for several months.
- Packaged pancake mixes, including the whole wheat variety, make delicious waffles. Follow the package directions for waffles.
- Don’t use water to clean the nonstick waffle plates. Simply allow them to cool and brush off any crumbs that may be left in the grids. Cotton swabs are handy for cleaning between the ridges.
- For lighter waffles, separate the eggs and beat the egg whites to soft peaks and fold in to the batter just before cooking the waffles.

- Waffles can be kept warm by placing them on a rack or a cookie sheet in a preheated oven set to 300ºF for up to 10 minutes.
- Never stack cooked waffles. This makes them soggy.
- To reheat waffles, use your preheated toaster oven and set it to 350º F, for about 5 minutes.
- Using a waffle mix? Add some excitement! Just before cooking, stir in:

  Mashed banana

  Chopped walnuts, macadamia nuts, toasted almonds or pecans

  Diced fruit, such as, apples, peaches, plums or berries

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer to service qualified service personnel.

CLEANING

Important: Before cleaning any part, be sure the waffle maker is off, unplugged, and cool.

1. Before cleaning, make sure the unit is unplugged and the waffle maker has cooled completely.
2. Wipe the cooking surfaces with a damp sponge or cloth.
3. To remove cooked on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad. Make sure to clean the handles after each use. Do not use steel wool or other abrasive cleaners on the cooking surfaces, as they may damage the non-stick coating.
4. Clean the outside surfaces by wiping with a damp or soapy sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners.

STORAGE

Make sure the appliance is thoroughly dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Waffle maker does not turn on.	Waffle maker is not plugged in.	Check to make sure the waffle maker is plugged in to a working outlet.
The cooked waffles are thin or uneven.	Waffle maker was not rotated during cooking.	Ten seconds after waffle maker begins cooking, rotate waffle maker.
Waffles are too light.	Waffles may not have been cooked completely.	Cooking time for waffles will vary depending upon the ingredients, the temperature, and the amount of batter. Cook longer if needed.
Waffles are too dark.	Waffles may have cooked too long.	Batters containing a high amount of sugar or fruits may tend to cook darker. Cook for a shorter length of time.
Temperature ready indicator light (green) goes on and off.	Waffle maker is cycling.	This is normal. The temperature ready indicator light shows that the waffle plates are at cooking temperature. This light is not an indication that the waffle is fully cooked.
Waffles are sticking.	Plates are not properly seasoned.	Waffle plates may not be fully conditioned. Brush oil onto plates.

If additional assistance is needed,
please contact our consumer service team at
1-800-231-9786.

RECIPES

RASPBERRY ALMOND WAFFLES

2 cups of unsifted all purpose flour

½ cup finely ground toasted almonds

1 Tbsp. baking powder

½ tsp. salt

3 eggs, separated

1¾ cups of milk

2 Tbsp. vegetable oil

1 tsp. grated orange peel

1 tsp. lemon extract

3 tbsp. sugar

1 pint Raspberries

Confectioners' sugar

Maple syrup

In a large bowl, combine flour, almonds, baking powder and salt. In a second bowl, beat egg yolks until well blended; blend in milk, vegetable oil, orange peel and lemon extract. Pour over flour mixture and stir until well blended. Set aside.

Beat egg whites until foamy, gradually add sugar and continue beating until stiff peaks form. Gradually fold into batter.

Pour about ¾ cup batter onto center of the preheated waffle plate. Close waffle maker; lock the handle.

Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

If making a second waffle, unlock the handle and open the second set of plates. Pour about ¾ cup of batter into the center of the lower waffle plate. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

Cook 3-4 minutes or until steaming subsides.

Note: *Do not open the waffle maker before the steaming subsides. If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.*

Remove each waffle using a non-metallic spatula.

Serve waffles topped with raspberries and dusted with confectioners' sugar.

Close the waffle maker and wait for the temperature ready indicator light to illuminate. Repeat with remaining batter.

Note: *Cooked waffles can be placed on a rack or on a cookie sheet in a preheated oven set to 300ºF for up to 10 minutes.*

Serve with maple syrup.

Makes 6 waffles.

BACON ORANGE WAFFLES

2 cups pancake and biscuit mix

4 slices cooked bacon, crumbled

1 cup milk

⅓ cup fresh orange juice

1 egg

2 Tbsp. bacon drippings or vegetable oil

1 tsp. grated orange peel

1 tsp. vanilla extract

In a large bowl combine all ingredients; stir until blended. Pour about ¾ cup of the batter onto the center of preheated waffle plate and close the waffle maker. Lock the handle.

Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

If making a second waffle, unlock the handle and open the second set of plates. Pour about ¾ cup of batter into the center of the lower waffle plate. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

Cook 3-4 minutes or until steaming subsides.

Note: *Do not open the waffle maker before the steaming subsides. If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.*

Remove each waffle using a non-metallic spatula.

Note: *Cooked waffles can be placed on a rack or on a cookie sheet in a preheated oven set to 300ºF for up to 10 minutes.*

Serve with maple syrup.

Makes 4 waffles.

FRENCH TOAST WAFFLES

3 eggs, slightly beaten

½ cup of milk

2 Tbsp. melted butter

1 tsp. vanilla extract

½ tsp. ground cinnamon

5 slices thick-sliced bread

Sliced bananas

Maple syrup

In a shallow baking dish, combine first 5 ingredients and whisk until blended. If necessary, trim bread to fit the waffle iron. Dip 1 slice of bread into egg mixture and turn it to coat both sides well.

Place bread onto center of preheated waffle plate and close the waffle maker. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

If making a second waffle, unlock the handle and open the second set of plates. Place a second piece of coated bread in the second set of plates. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle, turn over the waffle maker.

Cook 2-3 minutes or until the French toast waffle is golden brown.

Note: *Do not open the waffle maker before the steaming subsides. If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.*

Remove each waffle using a non-metallic spatula.

Note: *Cooked French toast waffles can be placed on a rack or on a cookie sheet in a preheated oven set to 300ºF for up to 10 minutes.*

Serve topped with banana slices and maple syrup.

Makes 5 French toast waffles

WARRANTY INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?
- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands, Inc. will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786,** for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245.**

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- No toque superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe está dañado, o si el aparato funciona mal, o se ha dañado de alguna manera. Comuníquese con el departamento de servicio para el consumidor para que lo examinen, reparen o le hagan los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios. También puede llamar gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe ejercer extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea el indicado en este manual.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduria, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Cables de extensión pueden ser utilizados si se tiene el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, por favor, póngase en contacto con el departamento de garantía enumerado en estas instrucciones.

ÍNDICE



PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

CONOZCA SU WAFLERA



1. Placas antiadherences para wafles (adentro de la unidad, en ambos lados)
2. Cierre del mango
3. Mangos fríos al tacto
4. Base de la unidad
5. Luces indicadoras de funcionamiento y temperatura (igual en ambos lados)
6. Bandeja de goteo (pieza no. 1404S-01)

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

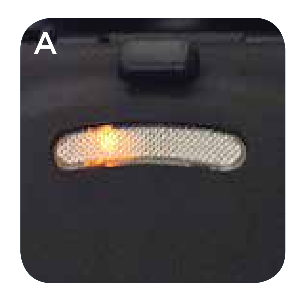
- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las intrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Seleccione un lugar para utilizar el aparato, dejando suficiente espacio entre la parte posterior de la unidad y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar los gabinetes y las paredes.

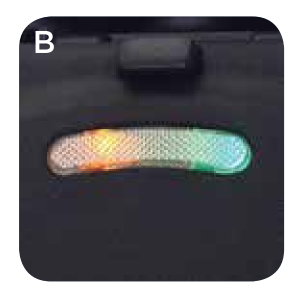
OPERACIÓN DE SU WAFLERA DOUBLE FLIP™ DE BLACK+DECKER

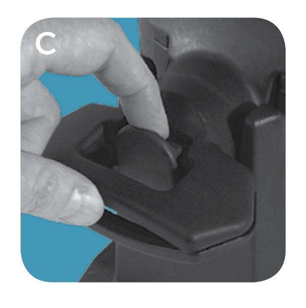
1. Antes del primer uso, acondicione las placas antiadherentes, úntandoles con un cepillo o pasandoles una capa lígera de aceite para cocinar (vegetal, canola o aceite de maíz) sobre toda la superficie de cocción. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.
2. Gire y siga las mismas instrucciones con el otro juego de placas; luego cierre la waflera.
3. Enchufe a un tomacorriente estándar. La luz roja indicadora de funcionamiento (A) se iluminará y la waflera comenzará a precalentar. La luz roja se mantendrá iluminada hasta que la waflera es desenchufada.
4. Permita que la waflera se precaliente. La luz verde indicadora de temperatura lista (B) se iluminará cuando el aparato esté listo para ser utilizado.

   Consejo: *La luz verde solo indica cuando el aparato ha alcanzado la temperatura adecuada, no cuando el wafle está listo. La luz se encenderá y apagará durante el ciclo de cocción para mantener la temperatura consistente.*

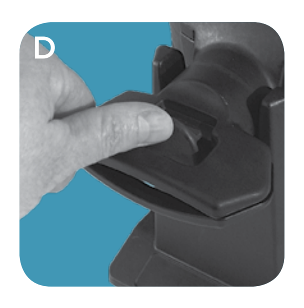
   Nota: *Durante el precalentamiento inicial, usted podría notar humo y un ligero olor. Esto es normal y no es motivo de preocupación.*
5. Una vez que la waflera se haya precalentado, ábrala tirando del cierre del mango hacia la posición de abierto (C). Alce el mango frío al tacto. Vierta un aproximado de ¾ de taza de la mezcla en el centro de la placa inferior.







6. Cierre la waflera con el mango frío al tacto pero no la fuerce para cerrarla. Cierre el mango presionando el cierre. (D)
7. Espere aproximadamente 10 segundos y luego gire el mango frío al tacto hasta que la waflera quede con la parte superior mirando hacia abajo. (E)
8. Si va a preparar solo un wafle, proceda al paso 11. Si va a preparar un segundo wafle, abra el mango (C) y luego abra el segundo juego de placas. Vierta un aproximado de Ð de taza de la mezcla en el centro de la placa.
9. Cierre la waflera con el mango frío al tacto pero no la fuerce para cerrarla. Cierre el mango presionando el cierre. (D)
10. Espere aproximadamente 10 segundos y luego gire el mango frío al tacto hasta que la waflera quede con la parte superior mirando hacia arriba.
11. Permita que los wafle(s) se cocinen hasta que el vapor se reduzca, aproximadamente de 3 a 4 minutos. Para lograr wafles más crujientes, extienda el tiempo de cocción 1 a 2 minutos adicionales.





Siga las instrucciones de la flecha para girar la waflera.

Nota: *Evite abrir la unidad durante el ciclo de cocción. Esto puede causar que el wafle se pegue o que no se cocine bien.*

12. Cuando el ciclo de cocción termine, gire la waflera, abra el mango y retire el primer wafle. Si cocinó dos wafles: cierre el mango, gire la waflera, abra el mango, abra la waflera y retire el segundo wafle.
Nota: *Solo utilice utensilios antidaherentes, resistentes al calor para retirar los wafles. NO Utilice utensilios de metal, ya que estos pueden dañar el revestimiento antiadherente.*
13. Cuando termine, desenchufe la waflera y permita que se enfrie completamente antes de limpiar y almacenarla.

CONSEJOS ÚTILES

- Los wafles cocinados se congelan bien. Cuando se hayan enfriado a una temperatura ambiente, simplemente envuelva cada uno individualmente en una envoltura de plástico o colóquelos en una bolsa para el congelador y sellela herméticamente. Los wafles pueden mantenerse congelados por varios meses.
- Las mezclas para panqueques de paquete, incluyendo las de harina integral, hacen wafles deliciosos. Siga la instrucciones indicadas en el paquete para hacer wafles.
- No utilice agua para limpiar las placas antiadherentes para wafles. Simplemente permita que se enfrien y utilice un cepillo para remover cualquier migaja que haya quedado en las ranuras. Los hisopos de algodón son útiles para limpiar entre las ranuras.

- Para wafles más ligeros, separe los huevos y bata la claras hasta que formen unas puntas suaves e incorpore en la mezcla justo antes de cocinar los wafles.
- Los wafles se pueden mantener calientes colocándolos sobre una parrilla o una bandeja para hornear galleticas dentro de un horno precalentado a 300°F por hasta 10 minutos.
- Nunca apile los wafles. Esto hará que la textura se mantenga húmeda.
- Para recalentar los wafles, utilice su horno tostador precalentado y ajuste la temperatura a 350°F por alrededor de 5 minutos.
- ¿Va a utilizar una mezcla para wafles de paquete? ¡Hágala más excitante! Justo antes de cocinar, añada y revuelva dentro de la mezcla:

  Plátano aplastado

  Nueces, nueces macadamia, almendras tostadas o pacanas picadas

  Frutas cortadas en cubitos, tales como las manzanas, los duraznos o frutos del bosque (berries)

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Si necesita servicio, acuda a personal de servicio calificado.

LIMPIEZA

Importante: Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que la waflera esté apagada, desenchufada y fría.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y de que la waflera se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
2. Limpie las superficies de cocción con una esponja o pano húmedo.
3. Para remover remanentes de comida cocinada que se ha pegado, utilice un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de malla de nylon. Asegúrese de limpiar los mangos después de cada uso. No utilice esponjas de acero u otros limpiadores abrasivos en las superficies de cocción ya que estos pueden dañar el revestimiento antiadherente.
4. Limpie las superficies exteriores con una esponja jabonosa o un paño húmedo. Seque por completo con un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos.

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté completamente seco. Nunca enrolle el cable ajustado alrededor del aparato; mantengalo enrollado holgadamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La waflera no se enciende.	La waflera no está enchufada.	Verifique que la waflera está enchufada a un tomacorriente que funciona.
Los wafles cocinados están finos o desnivelados.	La waflera no se giró durante la cocción.	Diez segundos después que la waflera comience a cocinar, gírela.
Los wafles están demasiado claros.	Los wafles pueden no haberse cocinado completamente.	El tiempo de cocción para los wafles variará dependiendo de los ingredientes, la temperatura y la cantidad de mezcla utilizada. Cocine por más tiempo, si es necesario.
Los wafles están demasiado oscuros.	Los wafles pueden haberse cocinado demasiado tiempo.	Las mezclas que contienen una alta cantidad de azúcar o frutas pueden tender a cocinar más oscuro. Cocine por un período de tiempo más corto.
La luz indicadora de temperatura lista (verde) se enciende y se apaga.	La waflera está en el ciclo de temperatura.	Esto es normal. La luz indicadora de temperatura lista muestra que las placas están en la temperatura de cocción adecuada. Esta luz no es una indicación de que los wafles están cocinados completamente.
Los wafles se están pegando	Las placas no están acondicionadas adecuadamente.	Las placas pueden no estar acondicionadas completamente. Únteles aceite utilizando un cepillo.

Si necesita asistencia adicional, favor the ponerse en contacto con nuestro equipo de servicio al consumidor llamando al número **1-800-231-9786.**

RECETAS

WAFLES CON FRAMBUESAS Y ALMENDRAS

2 tazas de harina común cernida
½ taza de almendras tostadas, molidas finitas
1 cucharada de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
3 huevos, separados
1¾ tazas de leche
2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de cáscara de naranja rallada
1 cucharadita de extracto de limón
3 cucharaditas de azúcar
1 pinta de frambuesas
Azúcar en polvo
Sirope de arce (maple)

En un recipiente grande, combine la harina, las almendras, el polvo de hornear y la sal. En un segundo recipiente, bata las yemas de huevo hasta que estén bien mezcladas; mezcle la leche, el aceite vegetal, la cáscara de naranja y el extracto de limón. Vierta sobre la mezcla de harina y revuelva hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Deje a un lado.

Bata las claras de huevo hasta que estén espumosas, añada azucar poco a poco y continue batiendo hasta que se formen picos duros. Incorpore poco a poco en la mezcla.

Vierta un aproximado de ¾ de taza de la mezcla en el centro de la placa precalentada.

Cierre la waflera y asegure el mango.

Espere 10 minutos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire la waflera.

Si va a preparar un segundo wafle, libere el cierre del mango frío al tacto y abra el segundo juego de placas. Vierta un aproximado de ¾ de taza de la mezcla en el centro de la placa inferior. Espere 10 segundos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire la waflera.

Cocine 3 a 4 minutos o hasta que el vapor se reduzca..

Nota: *No abra la waflera antes de que el vapor se reduzca. Si el wafle no está cocinado completamente, este puede separarse y hacer que se dificulte el retirarlo.*

Retire cada wafle utilizando una espátula que no sea de metal.

Sirva los wafles con frambuesas por encima y espolvoreados con azúcar en polvo.

Cierre la waflera y espere a que la luz indicadora de temperatura lista se ilumine.

Repita el proceso con la mezcla restante.

Nota: *Los wafles cocinados pueden colocarse en una parrilla o en una bandeja para hacer galleticas, dentro de un horno precalentado a 300˚ F por 10 minutos.*

Sirva con sirope de arce (maple).

Rinde 6 wafles.

WAFLES DE TOCINO Y NARANJA

2 tazas de mezcla para panqueques
4 rebanadas de tocino, cocinado y desmoronado
1 taza de leche
⅓ de taza de jugo de naranja fresco
1 huevo
2 cucharadas de caldo del tocino o aceite vegetal
1 cucharadita de cáscara de naranja rallada
1 cucharadita de extracto de vainilla

En un recipiente grande, combine todos los ingredientes y revuelva hasta que estén mezclados. Vierta aproximadamente ¾ de taza de la mezcla sobre el centro de la placa para wafles precalentada y cierre la waflera. Asegure el mango.

Espere 10 segundos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire la waflera.

Si va a preparar un segundo wafle, abra el cierre del mango frío al tacto y abra el segundo juego de placas. Vierta un aproximado de ¾ de taza de la mezcla en el centro de la placa inferior. Espere 10 segundos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire la waflera.

Cocine 3 a 4 minutos o hasta que el vapor se reduzca.

Nota: *No abra la waflera antes de que el vapor se reduzca. Si el wafle no está cocinado completamente, este puede separarse y hacer que se dificulte el retirarlo.*

Retire cada wafle con un espátula que no sea de metal..

Nota: *Los wafles cocinados pueden colocarse en una parrilla o en una bandeja para hacer galleticas, dentro de un horno precalentado a 300ºF por 10 minutos.*

Sirva con sirope de arce (maple).

Rinde 6 wafles.

WAFLES ESTILO TOSTADAS A LA FRANCESCA

3 huevos, batidos ligeramente
½ taza de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela molida
5 rebanadas de pan, gruesas
Plátanos en rebanadas
Sirope de arce (maple)

En una bandeja llana, combine los primeros 5 ingredientes y bátalos hasta que estén mezclados. Si es necesario, recorte el pan para acomodarlo en la placa.

Sumerja 1 rebanada de pan en la mezcla de huevo y voltee para cubrir bien por ambos lados.

Coloque el pan en el centro de la placa precalentada y cierre la waflera. Espere 10 segundos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire la waflera.

Si va a preparar un segundo wafle, libere el cierre del mango y abra el segundo juego de placas. Coloque una segunda rebanada de pan cubierta con la mezcla de huevo en la placa del segundo juego. Espere 10 segundos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire la waflera.

Cocine 2 a 3 minutos o hasta que el wafle esté dorado.

Nota: No abra la waflera antes de que el vapor se reduzca. Si el wafle no está cocinado completamente, este puede separarse y hacer que se dificulte el retirarlo.

Retire cada wafle utilizando una espátula que no sea de metal.

Nota: *No abra la waflera antes de que el vapor se reduzca. Si el wafle no está cocinado completamente, este puede separarse y hacer que se dificulte el retirarlo.*

Retire cada wafle utilizando una espátula que no sea de metal.

Nota: *Wafles estilo tostadas a la francesca cocinados pueden colocarse en una parrilla o en una bandeja para hacer galleticas, dentro de un horno precalentado a 300˚F por 10 minutos.*

Sirva con rebanadas de platano por encima y sirope de arce (maple).

Rinde 5 wafles estilo tostadas a la francesa.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Dos Años de Garantía Limitada
(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786,** para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245.**

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

WMD200B - 1200 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Made and printed in
People's Republic of China

Fabricado e Impreso en
la República Popular de China

Fabriqué et Imprimé en
République populaire de Chine.

T22-5001564

BLACK+DECKER™

www.BlackAndDeckerAppliances.com



11747-01